





# Manual del operador

## PRENSA DE SOBREMESA PARA SÁNDWICHES





| Artículo | Descripción | Voltaje | HZ | Vatios | Amperios | Enchufe |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 40794 | Prensa para sándwiches, placa acanalada, hierro fundido | 120V | 50/60 | 1800 | 15 amperios | 5-15P |
| 40795 | Prensa para sándwiches, placa acanalada, hierro fundido | 220V | 50/60 | 3100 | 14 amperios | 6-15P |
| 40794 | Prensa para sándwiches, placa acanalada, hierro fundido | 120V | 50/60 | 1800 | 15 amperios | 5-15P |
| 40795 | Prensa para sándwiches, placa acanalada, hierro fundido | 220V | 50/60 | 3100 | 14 amperios | 6-15P |

Gracias por comprar este equipo Vollrath de sobremesa para cocinar. Antes de operar la unidad, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE LA CAJA Y EMBALADO ORIGINALES. Deberá utilizarlos para devolver la unidad en caso de que requiera reparaciones. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO.

## Precauciones de seguridad

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.



**ADVERTENCIA**

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.



**PRECAUCIÓN**

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará* o *puede provocar* lesiones personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

**NOTA**

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

**¡Por su propia seguridad!**

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad:

- Enchúfela sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Haga que personal calificado instale el equipo en cumplimento con los códigos y ordenanzas locales.
- Esta unidad debe utilizarse sólo en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con esta unidad.
- Apague la unidad, desenchúfela y deje que se enfríe antes de limpiarla o trasladarla.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa de la unidad.
- No limpie la unidad con lana de acero.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No deje la unidad operando sola.
- No opere la unidad en áreas públicas ni cerca de los niños.
- La unidad puede estar caliente a pesar de que la luz piloto esté apagada.
- No opere la unidad si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

## Función y propósito:

Esta unidad está exclusivamente diseñada para asar los alimentos por contacto en operaciones comerciales de servicio de comidas. No está diseñada para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente. Limpie todas las superficies antes de usarlo. Si no se limpian las superficies antes de usar la unidad, los alimentos podrían contaminarse.

Esta prensa para sándwiches es un artefacto de servicio mediano apto para una amplia variedad de tareas. La temperatura se controla por termostato. El margen de temperatura para los modelos sin revestimiento fluctúa entre 49°C (120°F) y 288°C (550°F). El termostato es también el interruptor de encendido/apagado. Una lámpara indicadora adyacente al selector del termostato indica cuando los elementos se están calentando.

## Desembalado del equipo y configuración inicial

Deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

1. Retire de la unidad todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque la unidad en la posición y altura deseadas.
4. Enchúfela en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria. La unidad puede resultar dañada si recibe suministro eléctrico incorrecto.

## Características y controles




**Figura 1. Características y controles**



Ⓐ **MANGO**. Se usa para controlar el movimiento ascendente y descendente de la placa superior de la parrilla.

Ⓑ **PLACA SUPERIOR DE LA PARRILLA**. Contiene un elemento calefactor y calienta el alimento.

Ⓒ **PLACA INFERIOR DE LA PARRILLA**. Contiene un elemento calefactor y calienta el alimento.

Ⓓ Selector del **CONTROL DE TERMOSTATO**. Se usa para fijar o ajustar la temperatura de la placa de cocción. Los números en el selector corresponden a la temperatura de la placa de la parrilla. La posición de "0" corresponde a apagado.

Ⓔ **LUZ PILOTO**. Indica que el elemento está calentando. La luz se apaga una vez que se alcanza la temperatura fijada. Indica que el elemento está calentando. La luz se apaga una vez que se alcanza la temperatura correspondiente. La unidad continúa manteniendo el calor y la temperatura con la luz encendiéndose y apagándose. Ésta no es una luz indicadora de suministro.

Ⓕ **CANALETA DE GOTEO**. Recipiente que recoge la grasa, el aceite y el líquido proveniente de la placa inferior de la parrilla. Se retira para drenarlo y limpiarlo.

## Operación



**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de quemaduras.**
No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando la unidad esté calentando o funcionando.

Las superficies y alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua en la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

Antes de usar la unidad por primera vez, gire el control de termostato hasta el ajuste máximo, cierre la tapa y deje que la unidad funcione durante 30 minutos. Puede que vea salir humo debido al ardor de la superficie de cocción. Esto es normal. Tras los 30 minutos, la unidad estará lista para usarse.

Para comenzar a calentar o cocer:

1. Precaliente la unidad a la temperatura deseada.
2. Centre el alimento en la placa inferior de la parrilla (C). Consulte la Figura 1.
3. Use el mango (A) para bajar la placa superior de la parrilla (B) hasta a altura deseada.
4. Caliente durante el tiempo deseado.
5. Suba el mango y retire el alimento.



**⚠ ADVERTENCIA**

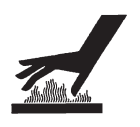
**Peligro de descarga eléctrica.**
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

No rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. No use la unidad si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.

6. Limpie las placas al término de cada ciclo de cocción. Nunca permita que se acumule exceso de grasas ni aceite, ya que ello provocará la formación de carbón en las placas.

## Limpieza:

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la unidad.



**⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de quemaduras.**
No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando la unidad esté calentando o funcionando.

Las superficies y alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas. No vierta ni derrame agua en la superficie de cocción pues ello provocará salpicaduras.

**NOTA:**
**No limpie la unidad con lana de acero.**

1. Deje que la unidad se enfríe totalmente antes de limpiarla.






**Peligro de descarga eléctrica.**
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

No rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. No use la unidad si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado.

2. Desenchufe la unidad.
3. No sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
4. Use un paño para conducir la grasa o el aceite al interior de la bandeja de goteo (F). Consulte la Figura 1.
5. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar la unidad y las placas (B y C); luego enjuáguelas totalmente.
6. Séquela totalmente después de limpiarla.
7. Vacíe y limpie la bandeja de goteo (F).

## Solución de problemas

### Tabla de solución de problemas

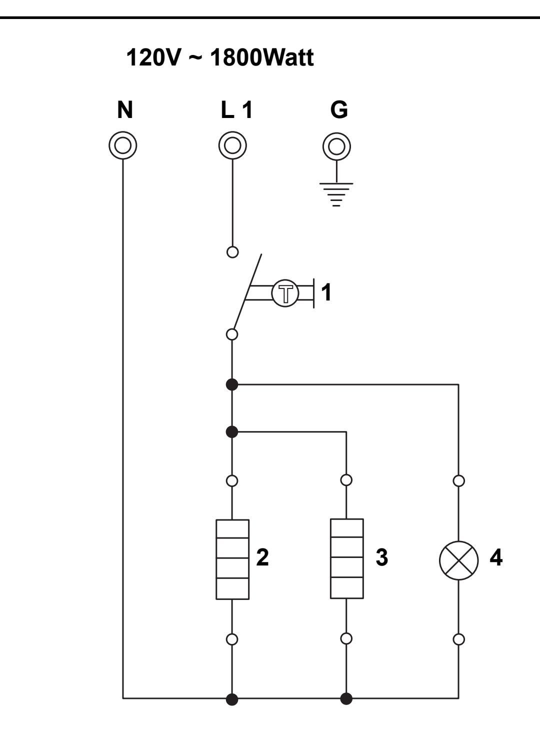
| Problema | Podría deberse a | Solución |
|---|---|---|
| La luz piloto no se enciende cuando el control de temperatura está girado hacia arriba. | La unidad no está enchufada. | Enchúfela. |
| | Luz piloto defectuosa. | Reemplácela. |
| Las placas de la parrilla no se calientan. | Voltaje bajo o no hay voltaje proveniente del suministro eléctrico (tomacorriente mural). | Verifique que la unidad reciba el voltaje correcto. Si no es así, pida a personal calificado que corrija el problema. |
| | Elemento calefactor defectuoso. | Reemplácelo. |

## Servicio y reparación

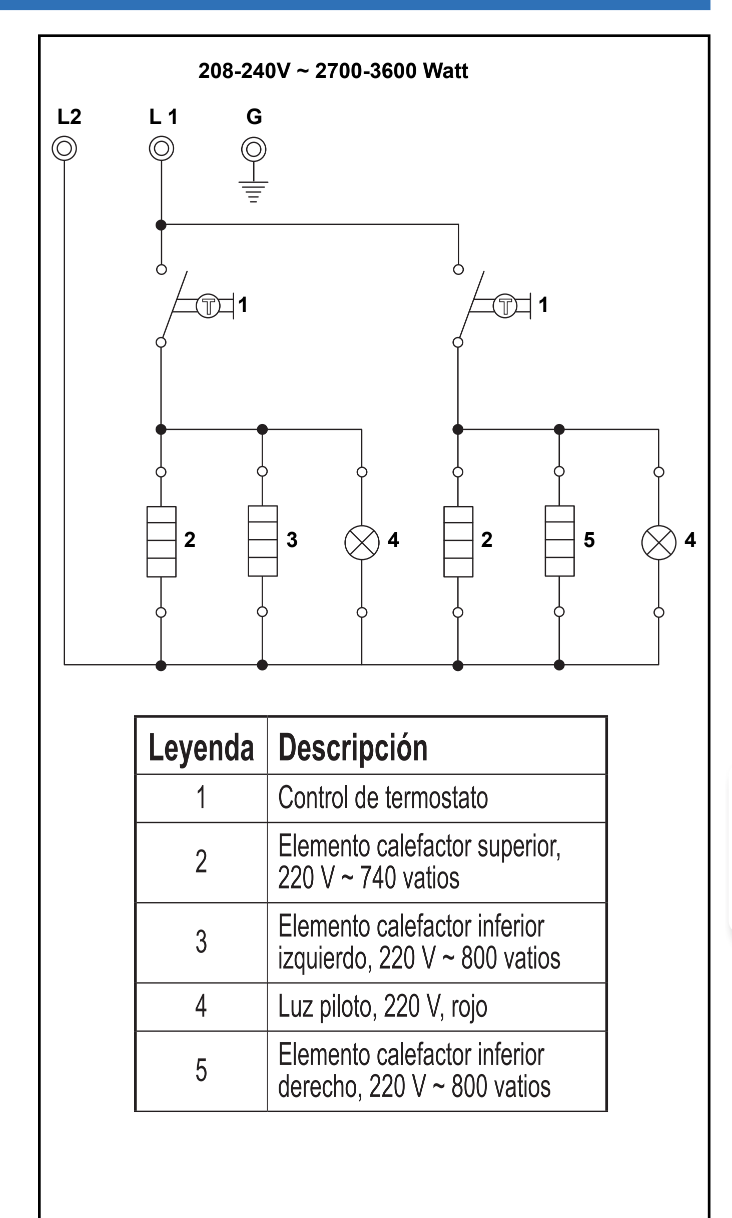
Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la unidad ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

**Servicios de asistencia técnica de VOLLRATH • 1-800-628-0832**

## DIAGRAMA ELÉCTRICO - Prensa de sobremesa para sándwiches modelos 40794, 40795, 40794-C y 40795-C




| Leyenda | Descripción |
|---|---|
| 1 | Control de termostato |
| 2 | Elemento calefactor superior, 120 V ~ 810 vatios |
| 3 | Elemento calefactor inferior, 120 V ~ 990 vatios |
| 4 | Luz piloto, 120 V, ámbar |

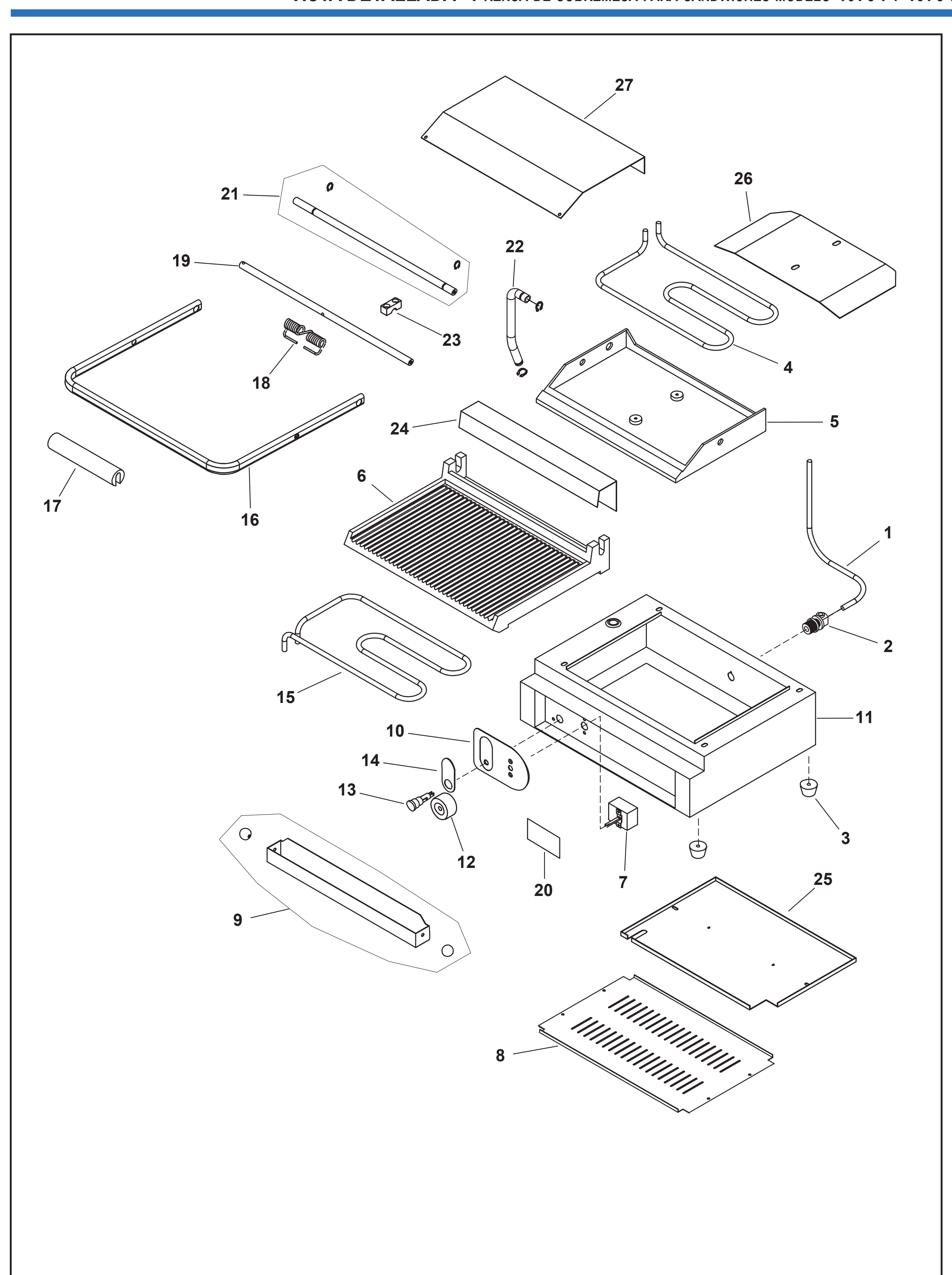



| Leyenda | Descripción |
|---|---|
| 1 | Control de termostato |
| 2 | Elemento calefactor superior, 220 V ~ 740 vatios |
| 3 | Elemento calefactor inferior izquierdo, 220 V ~ 800 vatios |
| 4 | Luz piloto, 220 V, rojo |
| 5 | Elemento calefactor inferior derecho, 220 V ~ 800 vatios |

## LISTA DE REPUESTOS - Prensa de sobremesa para sándwiches modelo 40794 y 40794-C

| Leyenda | Número de pieza | Descripción |
|---|---|---|
| 1 | XAA0005 | Cable eléctrico, 120 V, enchufe NEMA 5-15P |
| 1 | 1786001 | Cable eléctrico, 120 V, enchufe NEMA 5-12P (Canada solo) |
| 2 | XAA0012 | Protección contra tirones del cable eléctrico |
| 3 | XTSI2004 | Pata, goma |
| 4 | XTSI2030 | Elemento calefactor superior, 120 V ~ 810 vatios |
| 5 | XTSI2006 | Placa superior, acanalada, sin revestimiento |
| 6 | XTSI2007 | Placa inferior, acanalada, sin revestimiento |
| 7 | XTSA0007 | Termostato |
| 8 | N/A | |
| 9 | XTSI2005 | Canaleta de goteo. |
| 10 | XAA0009 | Placa externa, panel de control |
| 11 | N/A | |
| 12 | XTSI2015 | Perilla de control (0-550) |
| 13 | XAA0011 | Luz piloto, rojo, 120 voltios |
| 15 | XTSI2035 | Elemento calefactor inferior, 120 V ~ 990 vatios |
| 16 | XTSI2016 | Mango, acero |
| 17 | XTSI2017 | Empuñadura plástica |
| 18 | XTSI2018 | Resorte del mango |
| 19 | XTSI2019 | Eje de bisagra delantero |
| 20 | XTSI2020 | Presilla, eje de bisagra |
| 21 | XTSI2021 | Eje de bisagra trasero, (incluye pernos hex.) |
| 22 | XTSI2036 | Tubo de alambre |
| 23 | XTSI2023 | Abrazadera de montura, latón |
| 24 | N/A | |
| N/S | XTSI2024 | TAPA POSTERIOR, EJE DE BISAGRA |

## VISTA DETALLADA - PRENSA DE SOBREMESA PARA SÁNDWICHES MODELO 40794 Y 40794-C

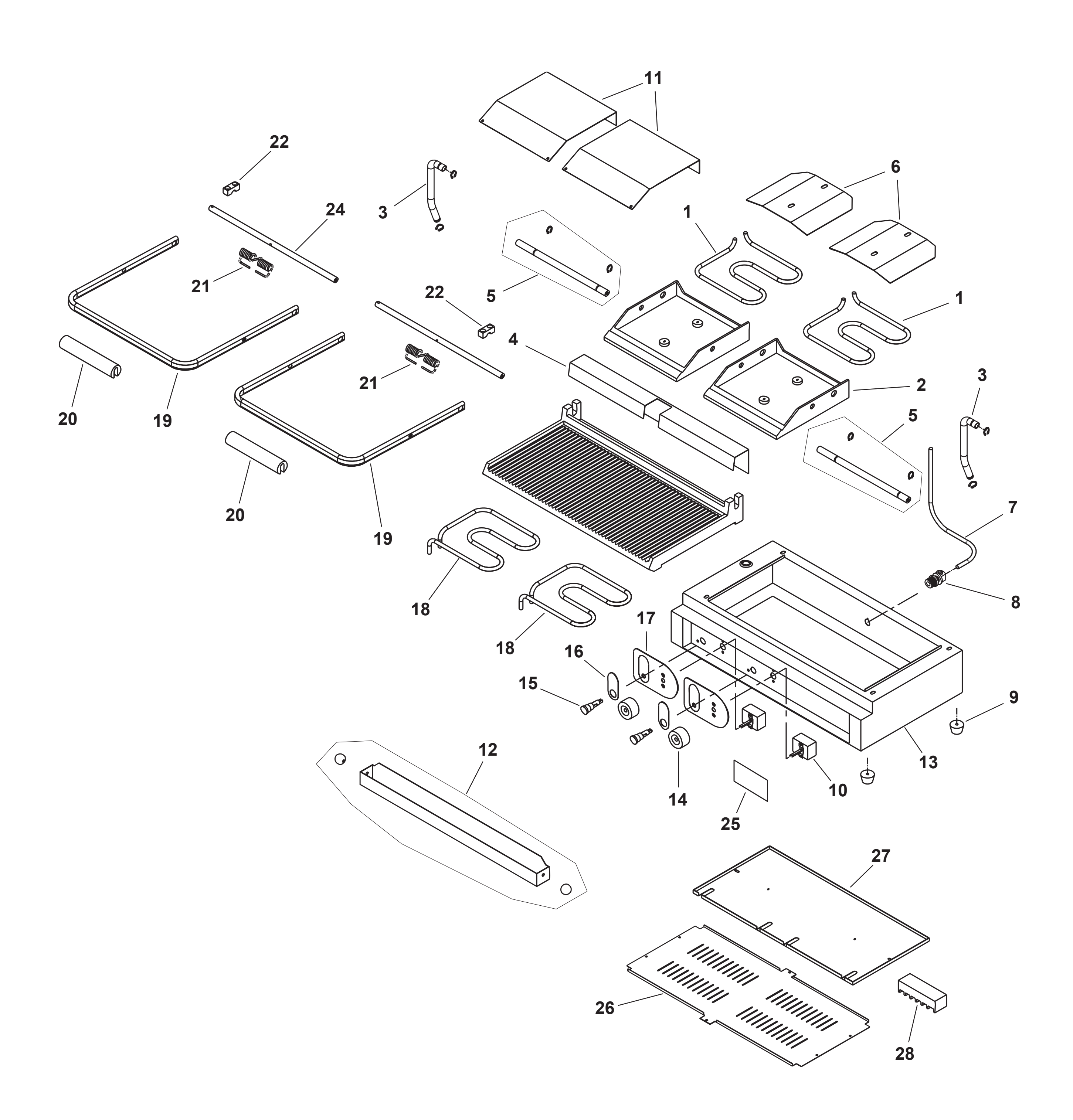



ESPAÑOL

## LISTA DE REPUESTOS - PRENSA DE SOBREMESA PARA SÁNDWICHES MODELO 40795 Y 40795-C

| Leyenda | Número de pieza | Descripción |
|---|---|---|
| 1 | XTSI3007 | Elemento calefactor superior, 220 V ~ 740 vatios |
| 2 | XTSI3005 | Placa superior |
| 3 | XTSI2037 | Tubo de alambre izquierdo |
| 3 | XTSI2038 | Tubo de alambre derecho |
| 4 | N/A | Tubo de alambre, presilla |
| 5 | XTSI3022 | Eje de bisagra trasero, (incluye presillas) |
| 6 | N/A | Eje de bisagra, arandela |
| 7 | XAA0006 | Cable eléctrico, 220 V, enchufe NEMA 6-15P |
| 7 | 1786201 | Cable eléctrico, 220 V, enchufe NEMA 6-20P (Canada solo) |
| 8 | XAA0012 | Protección contra tirones del cable eléctrico |
| 9 | XTSI2004 | Pata, goma |
| 10 | XTSA0007 | Termostato |
| 11 | N/A | Tapa superior |
| 12 | XTSI3004 | Bandeja de goteo (incluye perillas) |
| 13 | N/A | Caja |
| 14 | XTSI2015 | Perilla del control de termostato |
| 15 | XAA0002 | Luz piloto, rojo, 220 voltios |
| 16 | N/A | Placa externa, luz piloto |
| 17 | XAA0009 | Placa externa, panel de control |
| 18 | XTSI3008 | Elemento calefactor inferior, 220 V ~ 800 vatios |
| 19 | XTSI3019 | Mango, acero |
| 20 | XTSI3020 | Empuñadura plástica |
| 21 | XTSI2018 | Resorte del mango |
| 22 | XTSI2023 | Abrazadera de montura, latón |
| 23 | XTSI3006 | Placa inferior |
| 24 | XTSI3021 | Eje de bisagra trasero, (incluye pernos) |
| 25 | N/A | Calcomanía, Vollrath |
| 26 | N/A | Tapa inferior, ventilada |
| 27 | N/A | Tapa inferior, sin ventilar |
| 28 | N/A | Cepillo de alambre |

## VISTA DETALLADA - Prensa de sobremesa para sándwiches modelo 40795 y 40795-C




ESPAÑOL

## Cláusula de garantía de The Vollrath Co. L.L.C.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Estufas de inducción Intrigue™ serie Ultra y Profesional – período de garantía de 2 años.
7. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
8. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
9. Batidoras – período de garantía de 2 años.
10. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
11. Batidoras de Boxer – (base de clientes de Vollrath) – intercambio por 1 año
12. Batidoras de Boxer – (marca Avantco – Clark) – reemplazo por 3 meses
13. Rebanadoras de Boxer – (marca Avantco – Clark) – reemplazo por 3 meses

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas altamente resistentes con mango ergonómico certificadas por NSF
- Cucharas para servir altamente resistentes certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con mango ergonómico
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con mango de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni los mangos de silicona.

**Artículos vendidos sin garantía:**

- Cuchillos para moledoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas

**ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR**

A menos que se indique lo contrario a continuación, la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg (110 lbs.) o que se encuentre fuera de un radio de 80 km (50 miles) de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

**LIMITACIÓN DE GARANTÍA:**

**THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.**

## Procedimiento de garantía:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

**Importante:**

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

## Inscriba su garantía hoy mismo

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su producto en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

### Procedimiento de garantía

Nombre de Empresa

Nombre de contacto clave — Correo electrónico

Dirección

Ciudad — Estado — Código postal

País — Teléfono — Fax

Modelo — Número de artículo

Número de serie ____ - ________ - ____

Tipo de operacion

| | | | |
|---|---|---|---|
| ❑ Restaurante de servicio limitado | ❑ Restaurante de servicio completo | ❑ Bares y tabernas | ❑ Supermercado |
| ❑ Minimercado | ❑ Recreación | ❑ Hotel/hospedaje | ❑ Líneas aéreas |
| ❑ Empresa/industria | ❑ Escuela primaria/secundaria | ❑ Institutos/universidades | ❑ Hospitales |
| ❑ Cuidado de largo plazo | ❑ Residencia de adultos mayores | ❑ Fuerzas armadas | ❑ Correccionales |

Motivo para seleccionar nuestro producto

| | | | |
|---|---|---|---|
| ❑ Aspecto | ❑ Restaurante de servicio completo | ❑ Disponibilidad | ❑ Recomen. del vendedor |
| ❑ Facilidad de operación | ❑ Versatilidad de uso | ❑ Precio | ❑ Marca |

¿Le gustaría recibir nuestro completo catálogo y permanecer en nuestra lista de correo? ❑ Sí ❑ No

ESPAÑOL




www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Teléfono: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Tel. de servicio: 800.628.0832
Fax de servicio: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560